

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu «La Pinte»

Filet d'agneau de pays de Galles
Haricots Cassoulet – Échalote – Menthe

Risotto
Scampi d'Afrique du Sud – Ail des ours – Citron au sel

Truite Vaudoise
Carotte – Livèche – Beurre blanc fermenté

Duo de bœuf suisse
Asperges – Petit pois – Os à moelle

Fromage de la Milchkanne de Kerzers
Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin

Thé Matcha
Sésame – Chocolat blanc – Bergamote

4-plats
119.-

5-plats
139.-

6-plats
154.-

Pour vous, nous avons sélectionné le vin le plus adéquat pour chaque plat.

10.- à 14.- par verre

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Dim: 11.30 – 14.30 heures et 18.00 – 22.30 heures

Ouverture Cuisine: 11.30 – 13.30 heures et 18.30 – 21.00 heures

Lun et Mar: Jours de fermeture

SocialMedia



A la carte

ENTRÉES

	petit	grand
Tartare de filet de bœuf <i>Jaune d'œuf Bio séché – Graines de moutarde – Truffe noire</i>	32.-	44.-
Filet d'agneau de pays de Galles <i>Haricots Cassoulet – Échalote – Menthe</i>	29.-	
Salade de mesclun <i>Légumes du jardin – Graines – Vinaigrette au sureau</i>	21.-	
Carotte <i>Pistache – Fleur d'oranger – Sumac</i>	24.-	
Risotto <i>Scampi d'Afrique du Sud – Ail des ours – Citron au sel</i>	32.-	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf suisse „Hérisson“ <i>Pommes mousseline – Huile de graines de courge – Vinaigrette à la tomate</i>		65.-
Duo de bœuf suisse <i>Asperges – Petit pois – Os à moelle</i>		58.-
Truite Vaudoise <i>Carotte – Livèche – Beurre blanc fermenté</i>		51.-
Polenta blanche du Tessin <i>Brocoli – Gruyère – Morilles</i>		38.-

DESSERTS

Fromage de la Milchkanne de Kerzers <i>Moutarde aux figues – Pain de fruits – Noix</i>		24.-
Fraise <i>Rhubarbe – Basilic – Poivre</i>		19.-
Thé Matcha <i>Sésame – Chocolat blanc – Bergamote</i>		19.-

Tous nos tarifs sont en CHF, Service et 8.1% TVA inclus.